



Puerto Viejo Cabernet Sauvignon, 2009

Fundo: Fundo Requingua

Valle: Valle de Curicó

Suelo: Franco/arcilloso, pedregoso. | Grado Alcohólico: 14% Alc.

Acidez Total: 4.5 g/L | Azúcar Residual: 2 g/L

Notas de Cata:

Visual: Color rojo rubí intenso.

Nariz: Nariz intensa de frutilla madura, anís, regaliz y caramelo.

Boca: Boca fresca y redonda con taninos firmes que se funden bien con el final tostado.

Recomendación: Asado de tira con hierbas aromáticas.

Viticultura:

Edad del viñedo: 15 años

Sistema conducción: Espaldera

Densidad: 3330 plantas/Ha | Rendimiento: 14 Toneladas/Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen.

Segunda quincena de abril.

Vinificación:

Maceración: maceración de 18-20 días con una maceración prefermentativa al frío de 4 días a T°<10°C.

Extracción: remontaje tradicional y pisoneo.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus). Temp 25°-28°C.

Guarda: Guarda en cubas de acero inoxidable (con micro oxigenación) por 6 meses sobre sus lías y con duelas de roble Frances. Además de 15% del vino envejecido 8 meses en barricas de roble Frances y americano.

Suelo:

Este Cabernet Sauvignon está hecho a partir de uvas de los cuarteles de Los Riscos del fundo Requingua caracterizados por un suelo profundo franco arcilloso y pedregoso.

Clima:

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche, consecuencia de las proximidades del océano Pacífico (80 Km.) y de la cordillera de los Andes (60km). Requingua, Rincón de los vientos en Mapudungun, tiene la particularidad de tener mucho viento costero durante la tarde lo que permite mitigar las altas temperaturas durante la época estival. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

*Maminha assada, espagete ao molho de carne e maionese de batatas.
Almoço em 22/05/2011 com Filhotes & Cias.*